



CAREFULLY CURATED COCKTAILS



menu

WINE, COCKTAILS AND DRINKS

L'heure bleue 	13.—
Cointreau, Curaçao, liqueur de fruit de la passion, jus d'orange, lime	
Américano 	11.—
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse	
Amaretto sour 	11.—
Amaretto, jus de citron, eau gazeuse	
Apérol spritz 	12.—
Apérol, prosecco, eau gazeuse	
Belini 	11.—
Prosecco, jus de pêche	
Caípirinha 	13.—
Cachaça, lime, miel	
Caípiroska 	13.—
Vodka, lime, sucre de canne	
Cosmopolitan 	13.—
Vodka, Cointreau, jus de lime, jus de canneberge	
Hugo 	12.50
Prosecco, sirop de sureau, eau gazeuse, menthe	
Mojito 	13.50
Rhum blanc, lime, sucre de canne, menthe, eau gazeuse	
Mai tai 	14.—
Rhum blanc, rhum brun, Cointreau, jus de lime, sirop d'orgeat	
Negroni 	13.—
Gin, vermouth rouge, Campari	
Pina colada 	15.—
Rhum, Batida de coco, jus ananas	
Sex on the beach 	14.—
Vodka, liqueur de pêche, jus orange, jus de canneberge	
Tequila sunrise 	14.—
Tequila blanche, jus d'orange, sirop grenadine	
Margarita 	14.—
Tequila blanche, Cointreau, jus de citron	
Bloody mary 	13.—
Vodka, jus de tomate	

Limonade maison 	6.—
Jus de citron, jus de lime, menthe, eau gazeuse	
Cranberry sunrise 	8.—
Jus d'orange, jus de fruit de la passion, sirop de cassis	
Apple pink 	8.—
Jus de pomme, jus de canneberge, sirop de sureau	
Tropical 	8.—
Jus d'ananas, sirop de coco	

Vin Blanc

Beat Burkhardt, Ligerz Chasselas AOC	42.—
Beat Burkhardt, Ligerz Chardonnay	60.—
Frauenkof, Twann Pinot gris AOC	52.—
Anne-Claire Schott, Twann, Sauvignon orange, Demeter	75.—
Weingut Lienhard, Teufen Riesling Sylvaner	51.—

Vin rosé

Cave du Prieuré, Cormondère Oeil de perdrix	50.—
--	------

Vin rouge

Johanniter Keller, Twan Pinot noir AOC	43.—
Cave du Prieuré, Cormondère Magie Noire Garanoir, Gamaret, Pinot noir	63.—
Beat Burkhardt, Ligerz Trésor Dornfelder, Gamaret, Malbec	66.—

VIN

Beat Burkhardt, Ligerz Pinorone Pinot noir	82.—
Cantina Pelossi, Tessin Agrat Merlot reserva	65.—
Domaine de Chambleau Cuvée Charlotte Pinot noir barrique AOC	59.—
Weingut Lienhard, Teufen Cabernet, Pinot noir	58.—
Domaine les Hutins, Dardagny L'esprit de Genève Gamay, Gamaret, Garanoir	58.—
Dubuis & Rudaz, Sion Passion Syrah, Merlot, Gamaret, Gamay, Pinot noir	48.—

MOUSSEUX

Prosecco Val d'Oca blue millésime Glera	8.—/49.—
Weingut Andrey Schafis, Ligerz Pinot noir, Chardonnay	64.—
Beat Burkhardt, Ligerz Vie en rose Pinot noir, Chardonnay	69.—

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte grande réserve Brut Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay	85.—
Nicolas Feuillatte rosé (37.5cl) Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir	55.—

APÉRITIF
4CL

Kir (blanc cassis 10cl)	9.—
Cynar 16.5°	6.50
Martini blanc 15°	6.50
Martini rouge 15°	6.50
Campari 29°	7.—
Souboziane bio Souboz distillerie 16°	7.—

APÉRITIF 4CL	Suze 20°	6.50
	Pastis Henri Bardoïn 45°	7.—
	Porto Taylors rouge 10 ans 20°	9.—
	Porto Taylors rouge 20 ans 20°	12.—
VODKA	Absolut vodka 40°	10.—
	Xellent Swiss vodka 40°	11.—
	Woodka bio Souboz distillerie 40°	12.—
	Belvedere organic vodka 40°	13.—
	Beluga noble vodka 40°	14.—
GIN	Bombay 42°	10.—
	Hendrix 41.4°	10.—
	Tanqueray N10 47.3°	10.—
	The botanist 46°	10.—
	Le Tribute 43°	10.—
	Xellent Swiss edelweiss gin 40°	11.—
	Fran gin bio Souboz distillerie 42°	12.—
	Monkey 47°	12.—
RHUM	Havana club 7 ans 40°	10.—
	Diplomatico 40°	10.—
	Don papa Baroko 40°	12.—
	Plantation Barbados XO 40°	15.—
	Saint james agricole 7 ans 43°	15.—
	Zacapa 23 grand reserva 40°	15.—
	La Hechicera Experimental 43°	16.—
TEQUILA	Tequila patron silver 40°	13.—
	Tequila 1800 aneja reserva 38°	13.—
	Tequila patron reposado 40°	14.—

WHISKY

Whisky distillerie du Chêne 48°	14.—
Jack Daniels 40°	12.—

Blended Scotch whisky

Ballantine 40°	10.—
Johnnie Walker red label 40°	10.—
Johnnie Walker black label 40°	12.—
Chivas Regal 18 ans 40°	14.—

Blended whisky

Tenja ku 40°	13.—
--------------	------

Single malt whisky

Jura 10 ans 40°	13.—
Talisker 10 ans 45.8°	13.—
Dalwhinnie 15 ans 43°	13.—
Glenfiddich 15 ans 40°	13.—
Caol ila 12 ans 43°	13.—
Cardhu 12 ans 40°	13.—
The Dalmore 12 ans 40°	14.—
Macallan 12 ans 40°	18.—
Oban 14 ans 43°	18.—
Lagavulin 16 ans 43°	18.—

LIQUEUR
4CL

Amaretto di saronno 28°	8.—
Baileys 17°	8.—
Limoncello 32°	8.—
Goldschnee liqueur de cannelle 15°	8.—
Liqueur de café de la distillerie du Chêne 30°	9.—

COGNAC
4CL

Rémy Martin VSOP 40°	11.—
Martell fine cognac 40°	13.—
Rémy Martin XO 40°	16.—

DIGESTIF

Abricotine Morand 43°	12.—
Calvados Morin sélection 40°	12.—
Vieille prune Morin 41°	12.—

DIGESTIF

Nonino merlot 41°	10.—
Nonino moscato 41°	10.—
Nonino reserva 43°	12.—
Williamine Morand 43°	12.—

SHOT
2cl

Shot	6.—
------	-----

Bière pression

Gurten 30cl / 50cl	4.90 / 6.80
Amber 30cl / 50cl	5.— / 7.—

BIÈRE

Bière bouteille

Nébuleuse Diversion (33cl) sans alcool	8.—
BFM La Salamandre (33cl) 5.5°	6.20
BFM Alex le rouge (33cl) 10.27°	6.20
BLZ Red ale (33cl) 6.5°	6.80
Nébuleuse Double oat (33cl) 8°	8.—
Nébuleuse Moonshine (33cl) 5°	8.—

SOFT DRINK, JUS DE FRUITS

Eptinger gazeuse (33cl)	4.50
Eptinger plate (33cl)	4.50
Coca—cola (33cl)	5.—
Coca—cola Zero (33cl)	5.—
Ice tea pêche (33cl)	5.—
Jus de pomme du pressoir des Trois-Lacs (30cl)	5.—
Jus d'orange pressé (20cl)	6.—
Jus d'ananas (20cl)	5.50
Jus de tomate (20cl)	5.50
Nectar de pêche (20cl)	5.50
The tribute tonic (20cl)	5.50
Alpinesse Bitter lemon (20cl)	5.—
Red Bull (25cl)	7.—
San bitter (10cl)	6.—
Supplément jus d'orange frais ou jus de pomme	3.—

BOISSON
CHAUDE

Café / Espresso	4.—
Thé english breakfast / Earl Grey / vert	4.—
Tisane menthe / verveine / camomille	4.—

Prix en CHF, TVA et service inclus



L'Heure Bleue Bar
Rue de Flore 32
2502 Bienne

T: 032 328 68 25
info@heurebleue-bar.ch
www.heurebleue-bar.ch